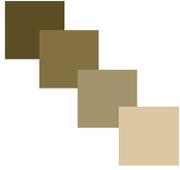


MIOCENES



Conditions pédoclimatiques :

Sols argilo calcaires et argilo limoneux (forte présence de quartz).

Exposition :

Nord -Nord Ouest. Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : 80% roussanne et 20% marsanne.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

Taille courte : Palmette

Rendements moyens : 25 hl/ha.

Travail cultural simplifié (TCS) et semi directe sous couvert.

Buttage et sarclage sous le rang.

Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Pressurage pneumatique en grappes entières.

Débourbage statique de 48 heures à 9°C.

Fermentation spontanée et levures naturelles.

Partie en barriques, le reste en cuves inox.

Aucun contrôle des températures durant la FA.

Exception : la marsanne (20% de la cuvée) est traitée comme un vin rouge et subit 30 jours de pigeage pour extraire certains arômes variétés normalement difficiles à extraire.

Cette dernière est ensuite pressée 'à chaud' et finit sa FA sur lies fines.

Elevage :

Sur lies fines après assemblage jusqu'au printemps.

Mise en bouteille à la même époque.

Assemblage des deux cépages avant mise.

Notes de dégustation :

Couleur or pâle, cristallin, brillant.

Nez : abricot, fruits exotiques, acacia, boisé très discret et légèrement miellé.

Bouche : fruit bien mûr, rond, gras. Un vin puissant tout en longueur.

Finale minérale et saline.

Accords mets et vins :

Poissons et crustacés en sauce. Saint Jacques à la truffe noire.

Quenelles de brochet sauce Nantua. Nobles volailles. Boudin blanc.

Blanquette de veau à l'ancienne. Champignons à la crème.

